

Kirsch-Pumpernickel-Torte

Von Judith Tasler aus Rheine

Zutaten (für einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser (12 Stücke))

1 kg frische Süßkirschen
250 g Pumpernickel
50 g Butter
80 g Marzipanrohmasse
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
etwas abgeriebene Zartbitterschokolade
500 ml Milch
50 g Zucker
200 g Sahne
7 Blatt weiße Gelatine
2 EL heißes Wasser

Zubereitung

Die Gelatine in einer kleinen Schüssel mit kaltem Wasser zum Einweichen beiseite stellen. Den Pumpernickel im Blitzhacker/Mixer mit Schneidwerk zu Bröseln zerhacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brösel darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 8 – 10 Minuten anrösten, dann kurz abkühlen lassen. Die lauwarmen Brösel in einer Schüssel mit 60 g Rohmarzipan verkneten. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte stellen. Das Brösel-Marzipangemisch in den Tortenring geben, gleichmäßig bis an den Rand verteilen und sorgfältig auf der Platte festdrücken.

Die Süßkirschen waschen und entsteinen. Das Puddingpulver mit 500 ml Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Die restliche Marzipanrohmasse etwas zerkleinern und unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf mit 2 EL heißem Wasser auflösen. Mit ein paar Löffeln Pudding verrühren. Dann die Gelatine-Pudding-Mischung mit einem Schneebesen unter den übrigen Pudding rühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Puddingmasse heben. Dann die Kirschen ebenfalls unterheben. Die Kirsch-Pudding-Mischung auf den Boden im Tortenring geben und die Oberfläche glatt streichen.

Die Torte drei Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen. Wenn sie richtig fest geworden ist, den Tortenring mit einem Messer rundherum vorsichtig ablösen und entfernen. Die Torte mit einer dünnen Schicht abgeriebener Schokolade bestreuen. Nach Wunsch mit ein paar frischen Kirschen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß,

den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.